

Zacusca de vinete



Stiu ca tocmai va spuneam cat de mult imi plac rosiile si **bulionul**, dar zacusca de vinete le intrece pe toate ☐ 0 ador, pur si simplu!!!!!!!

Ingrediente pentru o portie:

- 10 kg vinete
- 4 kg ardei gras
- 2 kg ardei capia
- 2 kg gogosari
- 3 kg ceapa
- 1,5 litri ulei
- 2 litri bulion
- sare grunjoasa, piper
- 500 g morcovi rasi (optional)
- 1 lingura zahar (optional)

Observatie: Noi am facut portie dubla ☐

Portie recenta:



...noi, din cate se observa, mancam zacusca cu paine, nu paine cu zacusca!!! ☐



Mod de preparare:

Se coc vinetele, se decojesc si se lasa la scurs:



Se face acelasi lucru cu ardeii si gogosarii, adica se coc, se presara cu sare grunjoasa si se lasa acoperiti cu un capac (in felul asta va va fi foarte usor sa le indepartati pielitele, cotoarele si semintele). Zeama dulce, pe care o lasa, se adauga si

ea in compositia pentru zacusca, trecuta printr-o strecuratoare.



Se incinge uleiul; se toaca ceapa marunt si se prajeste in uleiul incins:



Se adauga ardeii, tocati in blender sau trecuti prin masina de tocat, si se amesteca totul bine. Se lasa sa se dinstuie putin si se pun morcovii rasi (e prima oara cand punem morcovi in zacusca)



Se pune sare si piper, dupa gust, si zahar, daca doriti zacusca mai dulce. Dupa ce scade bine, se adauga vinetele macinate si bulionul. Se amesteca intruna:



Cand intreaga compozitie scade indeajuns iar uleiul se ridica la suprafata (dupa vreo 3-4 ore), zacusca e gata:



...untoasa si bine mirositoare ☐



Intre timp se pregatesc borcanele: se pun in cuptor la incalzit si se scot, cate unul, pentru a fi umplut cu zacusca fierbinte. Se pun capace si se aseaza sub paturi, la cald, pana cand se racesc (pot sta cateva zile)



Bunaaa, bunaaa :)) ...exact pe gustul meu:





Sfat: Se pot adauga 3, 4 foi de dafin in timpul fiertului, daca va place aroma.